



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KİTİR KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

90 gr sütlü çikolata

15 ml mısır şurubu

90 gr mısır gevreği

Üzeri için:

Pudra şekeri

Geniş bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Çikolatayı parçalayıp ısıya dayanıklı bir kaseye alın ve şurubu ekleyin. Kaseyi kaynar su dolu bir tencerenin üstüne koyarak çikolatayı eritin. Mısır gevreklerini naylon torbaya koyun ve bir merdaneyle küçük parçalara bölünene kadar ezin. Kaseyi tencereden alın ve mısır gevreklerini içine katın. Mısır gevrekleri tamamen çikolatayla kaplanana kadar iyice karıştırın. 6.5 cm çapında yuvarlak bir kesme aletini yağlı kağıdın üstüne yerleştirin ve bir kaşık çikolatalı karışımı ortasına koyun. Kaşığın arkasıyla kalın bir kurabiye yapmak için üzerine bastırın. Kurabiye kesme aletini dikkatlice çıkarın. Bütün hamura aynı işlemi uygulayın. 1 saat buzdolabında soğutun. Az miktarda pudra şekerini küçük bir kaseye koyun ve kurabiyeleri kağıttan çıkarıp kenarlarını pudra şekerine bulayıp servis yapın.

